cresco ITALIA

novità GELATERIA 2024

BASE UNICA VEGAN

E344.V1 - SACCHETTO 1 KG X 10
Categoria: BASI VEGAN UNIVERSALI

Base universale per gelato alla crema e frutta, molto versatile. Ideale per vegani.

plus di prodotto

- **VEGAN FRIENDLY**
- **BUONA CREMOSITÀ E SPATOLABILITÀ DEL GELATO**
- **ALTO OVERRUN E BUONA STABILITÀ NEL TEMPO**

PASTA MANDORLA PURA

E342.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: PASTE GUSTI CREMA

Pasta per la preparazione del gusto mandorla in gelateria.
In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

plus di prodotto

- **CON IL 100% DI MANDORLE TOSTATE**
- **AROMA E GUSTO PIENO CARATTERISTICO**
- **SI INCORPORA FACILMENTE**

PASTA VANIGLIA BIANCA

E343.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: PASTE GUSTI CREMA

Pasta alla vaniglia bianca, per la preparazione del gusto vaniglia in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

plus di prodotto

- **ALTA CONCENTRAZIONE**
- **GUSTO PIENO E CARATTERISTICO**
- **CON AROMI NATURALI E SEMI DI VANIGLIA**

PASTA POPCORN

E345.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: PASTE GUSTI CREMA

Pasta gusto popcorn, per la preparazione del gusto popcorn in gelateria. Per esaltarne il gusto si consiglia di variegare il gelato con Variegò Caramel o Variegò Caramel Salé. In pasticceria per l'aromatizzazione di crema pasticcera, dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

plus di prodotto

- **SI INCORPORA FACILMENTE**
- **BUONA RESA**
- **GELATO CREMOSO**

POPCORN AL CARAMELLO

E348.V1 - CARTONE 1,17 KG (9 sacchetti x 0,13kg)
Categoria: DECORAZIONI & GRANELLE

Popcorn al caramello da utilizzare come decorazione del gelato realizzato con PASTA POPCORN.

plus di prodotto

- **UTILIZZO IMMEDIATO**

VIOLET DUE

E346.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: PASTE GUSTI CREMA

Preparato in pasta per la variegatura e la preparazione del gusto violetta in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

plus di prodotto

- **DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA**
- **GUSTO CARATTERISTICO**

SPIRULINA DUE

E347.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: PASTE GUSTI CREMA

Preparato in pasta per la variegatura e la preparazione del gusto spirulina in gelateria. In pasticceria per l'aromatizzazione di dessert, mousse, semifreddi, bavaresi, chantilly, panna, ecc.

plus di prodotto

- **DOPPIA FUNZIONE IN UN UNICO PRODOTTO: PREPARAZIONE DEL GELATO E VARIEGATURA**
- **GUSTO FRUTTATO**

VARIEGÒ MIRTILLI

E341.V1 - SECCHIELLO 3 KG X 2
Categoria: VARIEGATI FRUTTA

Variegatura in pasta per gelateria e pasticceria con mirtilli. Per variegatura, guarnizione, farcitura di gelati in vaschetta, coppe gelato, gelati e dessert al piatto, semifreddi. In pasticceria e nella ristorazione collettiva come decorazione di dessert, panna cotta, budini, crostate, ecc.

plus di prodotto

- **CON IL 20% DI MIRTILLI E IL 15% DI MIRTILLI SEMICANDITI**
- **RIMANE MORBIDO E LUCIDO SOTTOZERO**

OM681

MARTIN BRAUN GRUPPE

Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it
www.cresco.it